

# TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

## INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo derretido

1/2 xícara de creme de leite fresco

2 colheres (chá) de conhaque ou rum

Cacau ou chocolate em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate derretido na tigela da batedeira. Junte o creme de leite e misture. Retire do banho-maria e bata na batedeira ou com um batedor de mão. Em seguida junte o conhaque e continue batendo até que o creme de chocolate não escorra das pás da batedeira, ou do batedor, quando forem levantadas. Polvilhe cacau sobre uma superfície.

Pegue uma colher (chá) do creme, com a ajuda de outra colher, deixe cair sobre o cacau polvilhado.

Repita a operação até acabar o creme de chocolate. Peneire mais cacau sobre as trufas. Usando duas espátulas, coloque-as em uma forma e leve para gelar por no mínimo duas horas ou até a hora de servir. Se desejar, coloque-as em formas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45233-trufa-de-chocolate-tradicional.html>